



## SF9390X1

Merk: Smeg

Model: SF9390X1

€ 2.399,00



SCAN OM TE  
BESTELLEN

## OMSCHRIJVING

### Bovenwarmte + onderwarmte

De warmte die tegelijkertijd van boven en van beneden komt maakt deze functie geschikt voor het bereiden van elk soort voedsel. Het traditionele koken, ook statisch koken of koken met warmtestraling genoemd, is geschikt om één enkel gerecht per keer te koken. Ideaal voor: elk soort gebraden voedsel, brood, gevulde taarten en vooral geschikt om vette vleessoorten, zoals gans en eend, klaar te maken.

### Grillweerstand

Gebruik van het bovenste element levert uitstekende grillresultaten en vooral in combinatie met het braadspit (afhankelijk van het model). Ideaal voor het grillen van grotere stukken vlees zoals een roastbeef of lamsbout.

### Turbine + grill

De lucht die door de ventilator wordt geproduceerd verzacht het effect van de zware hittegolf die door de grill wordt veroorzaakt zodat het grillen optimaal modelijk wordt voor dikke stukken vlees.

### Turbine + circulair element

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

### Openingsuren Marc Balis

MA	Op afspraak	VRIJ	9u tot 19u
DI	9u tot 19u	ZAT	9u tot 18u
WOE	9u tot 19u	ZON	GESLOTEN
DO	9u tot 19u		

Het bakken met ventilatie wordt gecombineerd met de hitte die van onderen komt zodat een lichte korst wordt gevormd. Ideaal voor elk type voedsel (vb. brood, gebak met dikke bodem).

## Turbine + circulair element

Deze functie maakt het mogelijk verschillende gerechten tegelijkertijd op verschillende niveaus klaar te maken, op voorwaarde dat ze eenzelfde temperatuur en eenzelfde bakproces benodigen. De circulatie van warme lucht is een waarborg voor een onmiddellijke en gelijkmatige verdeling van de hitte. Het zal bijvoorbeeld mogelijk zijn om tegelijkertijd vis, groenten en koekjes te bakken zonder dat geuren en smaken zich zullen vermengen. Doordat men een temperatuur van minder dan 200°C gebruikt vermindert men ook het spatten waardoor het reinigen van de oven eenvoudiger wordt.

## SPECIFICATIE

Algemeen		Bediening	
Inhoud ovenruimte	115 Liter	Automatische programma's	1
Ovenhoogte	60 cm		
Verwarmingswijze	Multifunctie Hete lucht		
Energieverbruik		Fysieke kenmerken	
Elektrisch verbruik per cyclus (conventioneel)	1,35 kWh	Aansluitwaarde	3100 W
Elektrisch verbruik per cyclus (hetelucht)	0,84 kWh	Nisbreedte (minimaal)	86 cm,mm
Energieklasse	A+	Nisdiepte (minimaal)	56 cm
		Nishoogte (minimaal)	58,3 cm,mm
Onderhoud & Reiniging		Ovenkenmerken	
Reiniging van de oven	Gewone reiniging	Aantal verwarmingswijzen	14
		Boven- en onderwarmte	<input checked="" type="checkbox"/>

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

### Openingsuren Marc Balis

<b>MA</b>	Op afspraak	<b>VRIJ</b>	9u tot 19u
<b>DI</b>	9u tot 19u	<b>ZAT</b>	9u tot 18u
<b>WOE</b>	9u tot 19u	<b>ZON</b>	GESLOTEN
<b>DO</b>	9u tot 19u		

# MARC BALIS

[www.elektrobalis.be](http://www.elektrobalis.be)

02/721.39.84 - marc.balis@telenet.be - Vilvoordelaan 50, 1930 Zaventem

(conventioneel)

Grill



Onderwarmte



Ontdooifunctie



Rijzen van deeg



## Uitrusting

Kerntemperatuurse  
nsor



## Veiligheid

Kinderbeveiliging



Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

## Openingsuren Marc Balis

<b>MA</b>	Op afspraak	<b>VRIJ</b>	9u tot 19u
<b>DI</b>	9u tot 19u	<b>ZAT</b>	9u tot 18u
<b>WOE</b>	9u tot 19u	<b>ZON</b>	GESLOTEN
<b>DO</b>	9u tot 19u		